






Menus du 28 janvier au 8 février 2019

	- Lundi 28 janvier -	- Mardi 29 janvier -	- Mercredi 30 janvier -	- Jeudi 31 janvier -	- Vendredi 1 février -
Hors d'œuvre	Haricots verts vinaigrette	Céleri rémoulade	Pomme de terre vinaigrette	Radis nordique	Museau vinaigrette
Plat principal	Saucisse Fumé	Roti de boeuf sauce comtoise	Filet de Hoki "Labelisé pêche durable" Sauce Océane	Aiguillette de poulet À la crème de boursin 	Brandade de cabillaud "Labelisé pêche durable" au potiron 
Garniture	Lentilles Dijonnaise	Petits pois paysanne	Courgettes au gratin	Céréales Gourmandes BIO 	Salade batavia
Fromage et laitage	Yaourt brassé aux fruits	St Paulin Bio France 	Tome noire des Pyrénées IGP 100% France 	Yaourt au sucre de canne	Mousse chocolat
Dessert	Kiwi	Compote pomme Bio 	Orange à bouche	Clémentine	Eclair café

Les menus sont consultables et téléchargeables sur le site de la ville : www.morsang.fr

	- Lundi 4 février -	- Mardi 5 février -	- Mercredi 6 février -	- Jeudi 7 février -	- Vendredi 8 février -
Hors d'œuvre	Choux blanc Savoyard	Betterave aux maïs	Duo d'endive vinaigrette	Carottes exotiques	Piémontaise au thon
Plat principal	Sauté de porc LR/BBC aux deux moutardes   	Filet de lieu "Labelisé pêche durable" Réunionnais	Blanquette de Veau à l'Ancienne 	Cassoulet	Haut de cuisse de poulet BBC Basquaise  
Garniture	Printanière de légumes	Ratatouille Toscane	Riz à l'ancienne		Brocolis braisés
Fromage et laitage	Yaourt velouté fruit panaché	Rouy	Chèvre	comté AOP 100% France 	Fromage blanc sucré
Dessert	Brownie pépites chocolat	Poire de saison	Liégeois vanille sur lit de caramel	Cubes d' Ananas au sirop léger coupelle	Banane

→ Les viandes de boeuf et de porc sont **françaises** "nées, élevées et abattues en France"

→ Les pains sont livrés dans les offices par les boulangers de la ville (entre 10 h et 11 h 30).

→ Melons, pêches, nectarines, fraise : **France** ou **Espagne** suivant arrivage.
Kiwi: **France** ou **Italie** suivant arrivage - Ananas : **Pays exotiques**.

→ Menus élaborés suivant les recommandations du **PNNS** (Plan National Nutrition Santé) et du **GEMRCN** (Groupe d'Étude des Marchés de la Restauration et de Nutrition)



Viande bovine française



Viande de porc française



Volaille française



Certifié Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Fruits 100% français



Label rouge



Produit certifié



Démarche d'intérêt Nutritionnel et environnementale



Appellation d'Origine Contrôlée



Spécialité de la Cuisine Centrale

* **Label pêche durable**

* **VRC "Viande de race Charolaise"**